

draft june 2004

privileg

Elektro-Einbauherd 60950 E - I



Gebrauchs- und
Montageanleitung



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen

angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Gerätebeschreibung	6
Vor dem ersten Gebrauch	8
Backofen reinigen	8
Vor der ersten Benutzung	8
Uhrzeit einstellen (Erstanschluss)	8
Uhrzeit korrigieren	8
Backofen	9
Backofen ein- / ausschalten	9
Betriebsart/ Temperatur wählen	10
Schnellaufheizung	11
Anwendungs-Beispiel	12
Automatische Sicherheitsabschaltung	12
Restwärme-Funktion	12
Kindersicherung	13
Kurzzeitmesser	14
Abschaltautomatik	15
Ein- / Abschaltautomatik	16
Einstellung: Signalton bei Tastenbetätigung	16
Bratautomatik	17
Bratautomatiktablelle	18
Betriebsarten	19
Einschubebenen	21
Teleskopauszugschienen (Vollauszug)	21
Fettfilter	22

Inhaltsverzeichnis

Backen	23
Hinweise	23
Backen mit Ober-/Unterhitze	23
Backen mit Heißluft	23
Tipps zum Backen	24
Backtabelle	25
Braten	26
Tipps zum Geschirr	26
Hinweise zum Braten	26
Brattabelle	27
Grillen und Überbacken	28
Tipps zum Grillen	28
Grilltabelle	29
Einkochen	30
Einkochtabelle	30
Auftauen	30
Kochstellen	31
Bedienung der Kochstellen	31
Zuschaltung Zweikreis-Kochstelle und Bräterzone	31
Automatikkochstelle mit Ankochautomatik	32
Restwärmearzeige	32
Automatische Sicherheitsabschaltung (Kochfeld)	32
Kochstellen-Kindersicherung	33
Reinigung und Pflege	34
Frontgehäuse	34
Backofen	34
Teleskopauszugschienen	35
Backofentür und Türglasscheiben	36
Was tun bei Problemen?	37
Austausch von Geräteteilen	38
Hinweise zur Entsorgung	38
Montageanleitung	39
Sicherheitshinweise für den Installateur	39
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	39
Einbau Kochfeld / Kochmulde	39
Elektroanschluss	40
Geräteeinbau	41
Technische Daten	42
Kundendienst	43
Ersatzteile	43
Gewährleistung	44

Sicherheitshinweise



- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlussleitungen von Geräten in Herdnähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluss auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Zutaten im Backofen kann ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Beim Öffnen der Backofentür nicht mit Glut, Funken oder Feuer hantieren. Es wird empfohlen, das fertige Gargut im geschlossenen Backofen ca. 15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.

Worauf Sie achten müssen

Schäden vermeiden

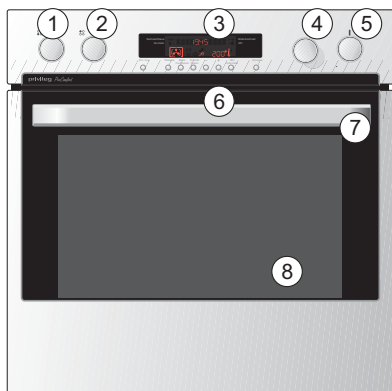
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

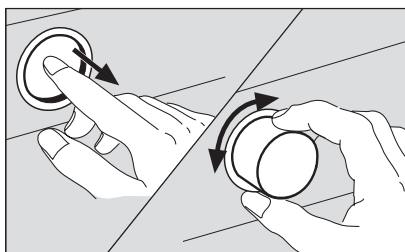
Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.

Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

Gerätebeschreibung



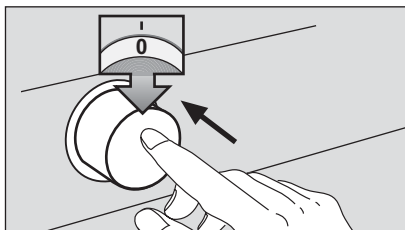
- 1 Schalter für Kochstelle, vorne links
- 2 Schalter für Kochstelle, hinten links
- 3 Elektronische Bedienung für Backofen
- 4 Schalter für Kochstelle, hinten rechts
- 5 Schalter für Kochstelle, vorne rechts
- 6 Gehäusekühlung/ Wrasenaustritt
- 7 Backofentürgriff
- 8 Backofentür mit Sichtfenster



Versenkbare Knebel

Die Bedienungs-Knebel des Herdes sind versenkbar. In versenkter Position schließen sie mit der Bedienungsblende bündig ab.

Zum Bedienen des Knebels, mittig den Knebel kurz antippen.

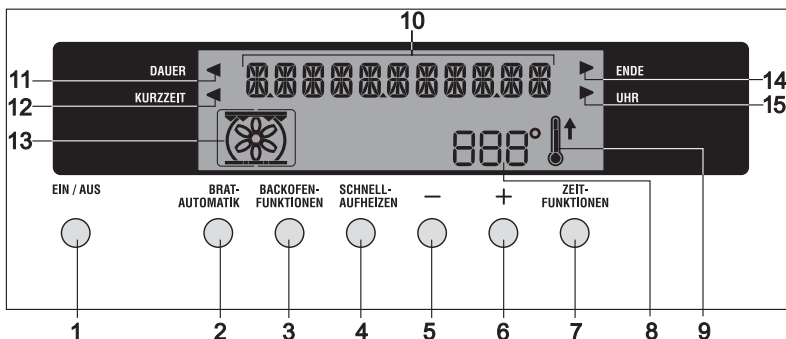


Zum Versenken den Knebel auf Nullstellung drehen („0“ oder „•“) und hineindrücken, wodurch er einrastet.

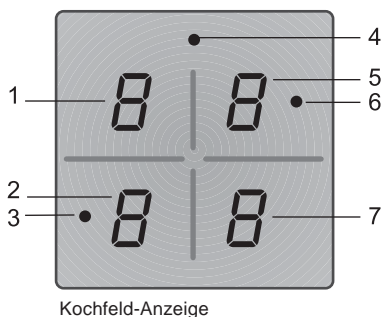
Kindersicherungen

Der Herd besitzt zwei getrennte Kindersicherungen, sodass je nach den Anforderungen die Bedienung der Kochstellen oder des Backofens gesperrt werden kann.

Die **Kochstellen-Kindersicherung** finden Sie auf Seite xx und die **Backofen-Kindersicherung** auf Seite xx.



- 1 **Taste EIN/ AUS**
zum Ein- und Ausschalten des Backofens
- 2 **Taste BRAT-AUTOMATIK**
zum Anwählen der Betriebsarten
- 3 **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN**
zum Anwählen der Betriebsarten
- 4 **Taste SCHNELLAUFHEIZEN**
zum Einschalten der Schnellaufheizung „SAH“ (SchnellAufHeizung)
- 5 **Taste —** (Einstellung verringern;
Temperatur und Zeiten)
- 6 **Taste +** (Einstellung erhöhen;
Temperatur und Zeiten)
- 7 **Taste ZEIT-FUNKTIONEN**
zur Einstellung muss die jeweilige LED ► blinken; siehe Punkt 11,12,14,15
- 8 digitale Temperatur
- 9 Thermometer-Symbol
- 10 Laufzeile
- 11 **LED Dauer ►**: Betriebsdauer (Dauer)
- 12 **LED KURZZEIT ►**: Kurzzeitwecker
- 13 Anzeige der Betriebsarten (z.B. Ober-/ Unterhitze, Grill ...)
- 14 **LED ENDE ►**: Betriebsende (Uhrzeit)
- 15 **LED UHR ►**: Uhrzeiteinstellung



Kochfeld:

- 1 Kochstufenanzeige hinten links
- 2 Kochstufenanzeige vorne links
- 3 Kontrolleuchte für Kreiszuschaltung
- 4 Verriegelungskontrolleuchte (Kochstellen- Kindersicherung)
- 5 Kochstufenanzeige hinten rechts
- 6 Kontrolleuchte für Kreiszuschaltung
- 7 Kochstufenanzeige vorne rechts

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Backofen reinigen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese und den Backofen mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel! Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Vor der ersten Benutzung

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall läuft auf dem Display folgende Anzeige durch:

WELCOME TO *KRONOS –3* DANSK *
DEUTSCH * ENGLISH * ESPANOL *
FRANCAIS * ITALIANO * NEDERLANDS
* NORSK * PORTUGUES * SVENSKA

Gleichzeitig wird das 'Uhr'-Symbol und ein blinkender Pfeil angezeigt.

- Wird die **LED UHR ►** gedrückt, wird als Uhrzeit '12:00' angezeigt;
- Andernfalls läuft der Anzeigetext weiter durch.

Die Uhrzeit einstellen, da sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist!

Uhrzeit einstellen (Erstanschluss)

Wenn das Gerät an das Netz angeschlossen wird, erscheint „12.00“ im Display und die **LED UHR ►** blinkt.

1. Die **Taste ZEIT-FUNKTIONEN** kurz drücken. Während die **LED UHR ►** blinkt, mit der **Taste —** und **Taste +** die aktuelle Uhrzeit einstellen (keine Betätigungspausen machen).
Ca. 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung blinkt die **LED UHR ►** nicht mehr und die Uhrzeit wird übernommen.
Die Einstellung ist damit beendet.

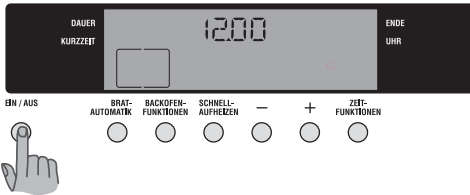
Uhrzeit korrigieren

(wenn die **LED UHR ►** nicht mehr blinkt)

1. Zweimal die **Taste ZEIT-FUNKTIONEN** kurz drücken.
Die **LED UHR ►** blinkt.
2. Mit der **Taste —** und **Taste +** die aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Ca. 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung blinkt die **LED UHR ►** nicht mehr und die Uhrzeit wird übernommen.

Backofen

Die Bedienung der Backofen-Elektronik erfolgt ausschließlich über Kurzhubtasten.



Backofen einschalten

Backofen ein- / ausschalten

Einschalten

- Die **Taste EIN/ AUS** drücken.

Es erscheint das Symbol des Backofens im Display und die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.

Hinweis

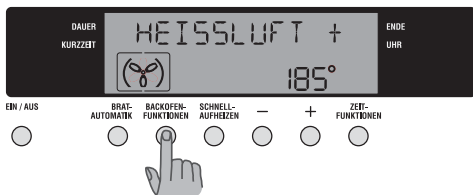
Falls nach dem Einschalten des Backofens nach einigen Minuten keine Beheizungsart gewählt wird, so schaltet sich der Backofen aus, weil er nicht benützt wird.

Ausschalten

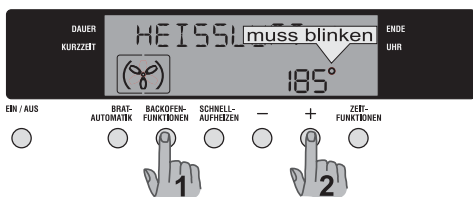
- Die **Taste EIN/ AUS** drücken.

Alle Funktionen/Garprogramme werden abgebrochen, die Ofenbeleuchtung erlischt.

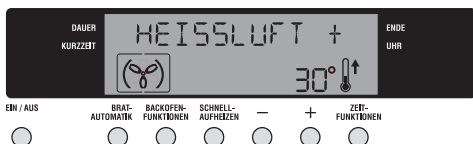
Der Backofen kann jederzeit ausgeschaltet werden, unabhängig von Beheizungsart oder Programmierung.



Betriebsart wählen (Beheizungsart)



Temperatur einstellen



Backofen heizt auf

Betriebsart/ Temperatur wählen

1. Den Backofen einschalten (siehe vorangegangenes Kapitel).
2. Die **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** mehrmals betätigen, bis die gewünschte Beheizungsart im Display erscheint:

Symbol	Betriebsart	Temperaturvorschlag
	Heißluft-Plus	175°C
	Heißluft	175°C
	Ober-/Unterhitze	200°C
	Kleinflächengrill	250°C
	Grossflächengrill	250°C
	Umluft-Grill	180°C
	Pizzastufe	175 °C
	Auftaustufe	AUF*
	Unterhitze	250°C

*Die Temperatur bei der Auftaustufe ist fest vorgegeben und kann nicht verändert werden.

3. Zu jeder gewählten Betriebsart erscheint ein Temperaturvorschlag im Display. Durch Drücken der **Taste Minus -** oder **Taste Plus +** kann geändert werden. Die Temperatur wird in 5-Grad-Schritten eingestellt. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

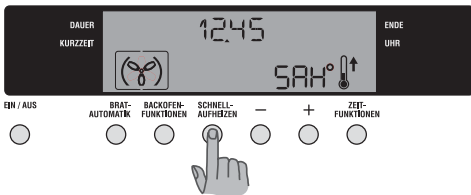
Temperatureinstellung

Wenn die Temperatur geändert werden soll, zuerst die **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** drücken, dann die **Taste Minus -** oder **Taste Plus +** betätigen.

Wenn das Grad-Zeichen „°“ blinkt, kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Wenn das Grad-Zeichen „°“ erlischt und das Thermometer-Symbol leuchtet, wird der Backofen aufgeheizt.

Schnellaufheizung

Durch das Einschalten der Schnellaufheizung im Aufheizbetrieb werden mehrere Heizkörper gleichzeitig eingeschaltet (auch der Ventilator), wodurch sich die Aufheizdauer wesentlich verkürzt. Nach Erreichen der vorgegebenen Temperatur wird auf die gewählte Betriebsart umgeschaltet.



Schnellaufheizung einschalten

Vorgehensweise

1. Eine Betriebsart muss gewählt sein.
2. **Taste SCHNELLAUFHEIZEN drücken.**
Im Display erscheint „SAH“ (SchnellAuf-Heizung).
3. Nach dem Aufheizen auf die vorgegebene Temperatur ertönt ein Signalton und es wird automatisch auf die eingestellte Betriebsart umgeschaltet.
Dann können Gerichte bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, in den Backofen gegeben werden.

Hinweis:

Die Schnellaufheizung kann zum Aufheizen jeder Betriebsart (außer Auftaustufe) verwendet werden.

Anwendungs-Beispiel

Es soll die Betriebsart Ober-/Unterhitze mit 195°C für einen Streuselkuchen eingestellt werden.

Der Backofen soll möglichst schnell aufheizen.

1. Taste **EIN/ AUS** einmal drücken.
2. Taste **BACKOFEN-FUNKTIONEN** dreimal drücken.
3. Taste **Minus —** einmal drücken.
4. Taste **SCHNELLAUFHEIZEN** einmal drücken.

Damit ist die Einstellung vorgenommen.

5. Zum Ausschalten des Backofens Taste **EIN/ AUS** einmal drücken.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Elektronik besitzt eine Betriebsdauerbegrenzung, die den Backofen nach einer festgelegten Zeit abschaltet, falls er versehentlich eingeschaltet geblieben ist.

Die festgelegte Zeit ist abhängig von der gewählten Temperatur, jedoch unabhängig von der Betriebsart.

Wenn die eingestellte Temperatur ... ist.	...schaltet sich der Backofen aus:
250°C	nach 1,5 Std.
von 200 bis 245°C	nach 5,5 Std.
von 120 bis 195°C	nach 8,5 Std.
kleiner als 120°C	nach 12 Std.

Hinweis:

Die Betriebsdauerbegrenzung spricht nur an, wenn Temperatur und Betriebsart über die gesamte festgelegte Zeit nicht verstellt werden.

Restwärme-Funktion

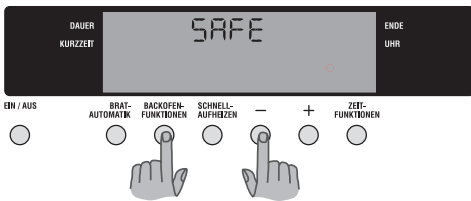
Bei Ablauf eines Automatikbetriebes durch die Zeitschaltuhr werden die Heizelemente gegen Ende der Betriebszeit abgeschaltet. Die ausreichend vorhandene Restwärme im Backofen wird dann zum Fertiggarren genutzt. Dies funktioniert nicht bei Zeiten unter 15 Minuten, da diese Zeit viel zu kurz ist.

Die Restwärme-Funktion wird nicht speziell angezeigt, sondern sie erfolgt automatisch.

Kindersicherung

Um zu vermeiden, dass sich Kinder spielenderweise am Gerät betätigen, kann die Bedienung des Backofens gesperrt werden.

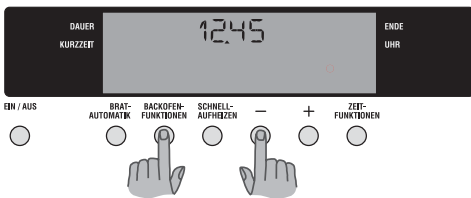
Die Kindersicherung kann nur dann eingeschaltet werden, wenn Backofen ausgeschaltet sind!



Kindersicherung einschalten

Kindersicherung einschalten

1. Der Backofen muss ausgeschaltet sein.
Dazu eventuell die **Taste EIN/ AUS** betätigen und warten, bis die Beleuchtung im Backofen ausgeht.
2. **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** und **Taste Minus —** gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden drücken.
Die Kindersicherung ist eingeschaltet, wenn ein kurzer Signalton den Vorgang quittiert und **SAFE** im Display angezeigt wird.



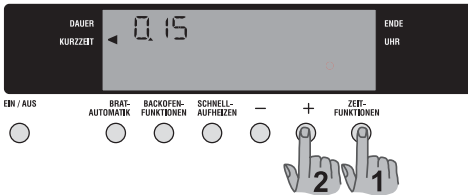
Kindersicherung ausschalten

Kindersicherung ausschalten

3. **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** und **Taste Minus —** gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden drücken.
Die Kindersicherung ist ausgeschaltet, wenn ein kurzer Signalton den Vorgang quittiert und **SAFE** erlischt.

Hinweis:

Die Bedienung des Kurzzeitweckers ist nicht gesperrt, damit der er verwendet werden kann.



Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.

1. Die **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** mehrmals betätigen, bis die **LED KURZZEIT ►** blinkt.
2. Mit der **Taste Plus +** die gewünschte Kurzzeit einstellen.
Korrekturen mit der **Taste Minus —** vornehmen.
Kurz darauf wird Einstellung übernommen, die Kurzzeit läuft ab.
3. Nach Ablauf ertönt zeitbegrenzt ein akustisches Signal.
Zum Abschalten des Signaltons **eine beliebige Taste** drücken.

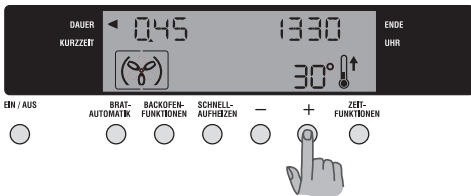
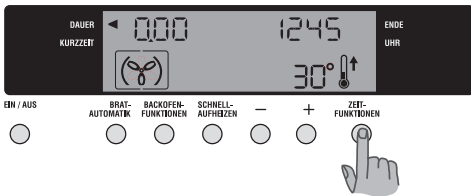
Hinweise:

- Der Kurzzeitwecker hat keine Schaltfunktion für den Backofen.
- Es kann eine Kurzzeit von maximal 23 Std. 59 Min. eingegeben werden.
- Korrekturen der ablaufenden Kurzzeit können jederzeit durch die **Taste Minus —** oder **Plus +** vorgenommen werden, während die **LED KURZZEIT ►** blinkt.
- Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu löschen, die Kurzzeit auf 0.00 einstellen.

Abschaltautomatik

Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.

Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.



Vorgehensweise

1. Gericht in den Backofen stellen und Betriebsart und Temperatur wählen.
2. Die **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** mehrmals betätigen, bis die **LED Dauer ►** blinkt.
3. Mit der **Taste Plus +** die gewünschte Betriebsdauer (in Minuten) einstellen. Korrekturen mit der **Taste Minus –** vornehmen.
Kurz darauf wird die Einstellung übernommen, der Ablauf hat begonnen. Im Display leuchtet die **LED Dauer ►**.
4. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt ein Signalton.
Zum Abschalten des Signaltons **eine beliebige Taste** drücken.
5. Gericht aus dem Backofen holen.

Hinweise:

- Wenn nach Ablauf der Automatik die **LED Dauer ►** blinkt, bleibt der Backofen solange ausgeschaltet, bis er durch drücken einer beliebigen Taste wieder freigeschaltet wird.
Dann wird keine Betriebsart gewählt, um dem Benutzer jede Möglichkeit zu lassen.
- Es kann eine Betriebsdauer von max. 23 Std. 59 Min. eingegeben werden.
- Um die Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, die Betriebsdauer auf 0.00 einstellen.

Ein- / Abschaltautomatik

Praktisches Beispiel: es ist 8.00 Uhr und ein Schweinebraten soll mit der Betriebsart Heißluft 2 Std. 30 Min. im Backofen braten. Rechtzeitig zum Mittagessen um 12.45 Uhr soll er fertig sein. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Braten in den Backofen stellen, Betriebsart und Temperatur wählen.
2. Betriebsdauer einstellen: die **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** mehrmals betätigen, bis die **LED Dauer ►** blinkt.

Mit der **Taste Plus +** 2 Std. 30 Min einstellen (0.00 - 0.01 - 0.02 2.30).

3. Betriebsende einstellen: die **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** mehrmals betätigen, bis die **LED ENDE ►** blinkt.

Mit der **Taste Plus +** die Uhrzeit 12.45 einstellen (10.30 - 10.3112.45).

Damit ist die Programmierung vorgenommen. Im Display leuchtet die **LED ENDE ►** und **LED Dauer ►**.

4. Nach Ablauf der Automatik schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
5. Zum Abschalten des Signaltons und zum Freischalten des Backofens eine **beliebige Taste** drücken.
6. Gericht aus dem Backofen holen.

Hinweise:

- Korrekturen der Betriebsdauer bzw. -ende sind jederzeit möglich.
Dazu zuerst die entsprechende Funktion wählen (Symbol ► muss blinken), anschließend **Taste Minus - /Plus +** betätigen.
- Um die Ein-/ Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, die **Taste EIN/ AUS** drücken.

Einstellung: Signalton bei Tastenbetätigung

Das Betätigen einer Taste kann durch einen akustischen Signalton bestätigt werden.

Tasten-Signalton ein-/ausschalten

1. Der Backofen muss ausgeschaltet sein.
Dazu eventuell die **Taste EIN/ AUS** betätigen und warten, bis die Beleuchtung im Backofen ausgeht.
2. **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** und **Taste Plus +** gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden drücken.
Der Tasten-Signalton wird eingeschaltet. Durch nochmaliges Betätigen der beiden Tasten, wird der Tasten-Signalton ausgeschaltet.

Bratautomatik

Rezepte

Wählen Sie für diese Funktion eines der vorgegebenen Rezepte aus.

Rezeptauswahl

1. Drücken Sie die **Taste EIN/ AUS**, um den Ofen einzuschalten
2. Drücken Sie wiederholt die **Taste BRAT-AUTOMATIK**, bis das gewünschte Rezept angezeigt wird.
 - Die Betriebsartanzeige zeigt das Symbol für die Betriebsart, die für das Rezept vorgesehen ist.
 - Die Temperaturanzeige zeigt die vorge-sehene Temperatur an.
 - In der Textanzeige erscheint die Backdauer (links) und das Ende der Backzeit (rechts).
 - Nach ca. 5 Sekunden schaltet sich der Ofen ein.
 - Nach dem Ende der Backzeit ertönt ein Signalton.
3. Einmal pro Minute wird auf der Textan-zeige anstelle der Zeitangabe für 10 Se-kunden der Rezeptname angezeigt. Durch Drücken der **Taste ZEIT-FUNKTI-ONEN** kann sofort die Zeitanzeige aufge-rufen werden.
4. Kontrollieren Sie das Backergebnis bei Ertönen des Signaltons.
 - Anstelle der Backzeit blinkt die Anzeige '0:00'.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszustellen.

Rezept-Name

Enthält der Rezeptname mehr als 11 Buch-staben, wird er durchlaufend angezeigt.

Verzögerter Backbeginn

Der Ofen kann so programmiert werden, dass er sich erst später einschaltet (Siehe Kapitel Abschaltautomatik).

Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung „SAH“ steht im Rezept-Modus nicht zur Verfügung.

Ändern der Temperatur

Drücken Sie die **Taste BRAT-AUTOMATIK** und anschließend die **Taste —** oder **Taste +**.

Ändern der Ende der Backzeit

Drücken Sie die **Taste ZEIT-FUNKTIONEN** bis die **LED ENDE ►** blinkt. Stellen Sie das gewünschte Ende der Backzeit mit Hilfe der **Taste —** oder **Taste +** ein.

Der **LED ENDE ►** erlischt nicht nach 5 Sekunden.

Für weitere Details siehe unter Kapitel „Ab-schaltautomatik“.

Abschalten des Ofens vor Ablauf der eingestellten Zeit

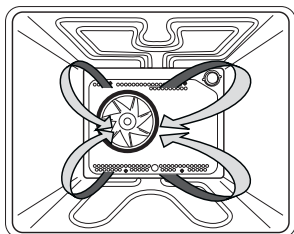
Drücken Sie die **Taste EIN/ AUS** oder drücken Sie zweimal die **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN**.

Die Programmierung wird gelöscht und die Funktion ‚Backraumlampe‘ wird angezeigt.

Backofen

Bratautomatiktablelle

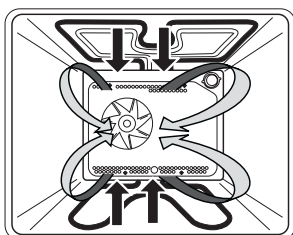
Gericht	Prog. Nr.	Gewicht Vorschlag in kg	Temperaturvorschlag °C	Beheiz. art	Beheiz. art
Rindfleisch					
Rindsbraten	1	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Roastbeef, rot	2	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Roastbeef, rosa	3	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Schweinefleisch					
Schweinebraten, mager	4	1,5	160	Heißluft+	01:25-03:15
Krustenbraten	5	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Hackbraten	6	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Kalbfleisch					
Kalbsbraten	7	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Kalbshaxen	8	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Lammfleisch					
Lammbraten	9	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Hammelkeule	10	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Wild					
Reh-, Hasenbraten	11	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Hirschkeule	12	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Wildschweinbraten	13	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Geflügel					
Hähnchen	14	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Ente	15	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Gans	16	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Pute/ Truthahn	17	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Fisch					
Fisch	18	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Pizza					
Pizza, frisch	19	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Pizza, tiefgekühlt	20	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15
Aufläufe/ Gratin					
Gratin	21	1,5	175	Heißluft+	01:25-03:15



Betriebsarten

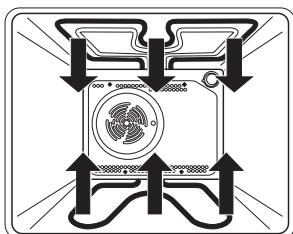
Heißluft-Plus

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut. Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



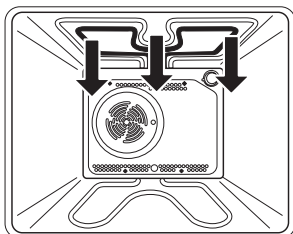
Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft vom Ober- und Unterhitzeheizkörper in einem ständigen Kreislauf. Diese Beheizungsart eignet sich für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



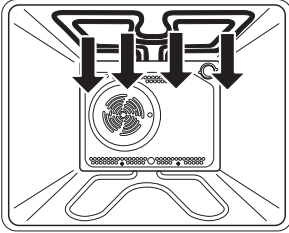
Kleinflächengrill

Die Wärme wird nur von dem kleinen gewendelten Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.

Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

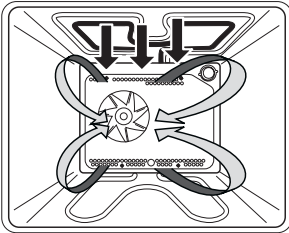
Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür!

Backofen



Großflächengrill

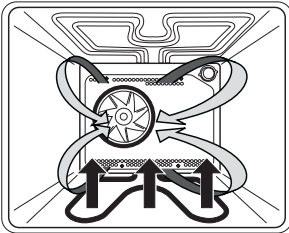
Die Wärme wird von beiden Heizkörpern an der Oberseite des Backofens abgestrahlt. Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.



Umluftgrill

Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

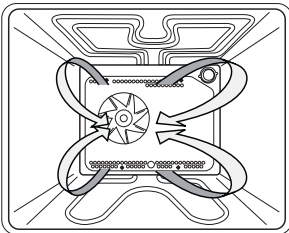
Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene und zum Gratinieren und Überbacken. Fettfilter einsetzen!



Pizzastufe

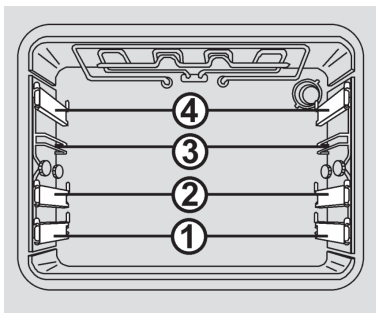
Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb.

Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza, feuchten Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig, Käsesoufflee und überbackenen Kartoffeln.



Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

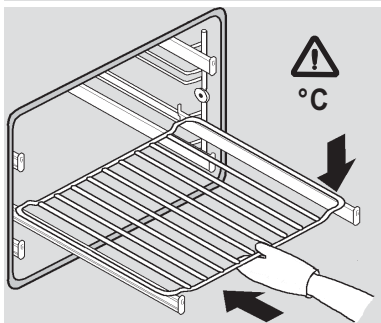
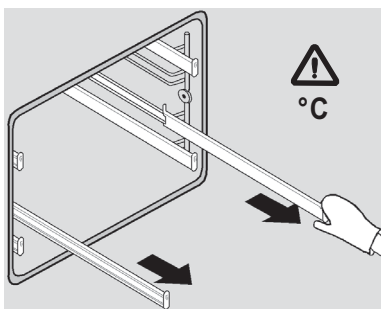


Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Die Einschubebene 1, 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!



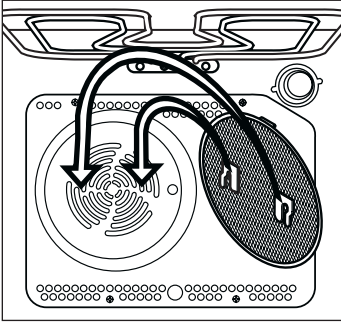
Teleskopauszugschienen (Vollauszug)

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.



Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...

- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Wichtiger Hinweis:

Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter das Backergebnis negativ beeinflussen.

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.

Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienungsblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.

Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Dieser Ofen ist mit einem Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich im Umlauf hält. Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann. Das ist normal.

Achtung: Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze“ (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.





Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt

Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüffrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
					
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	1	170-180	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	1	160-170	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	2	160-170	60-70
Wasserbiskuittorte*, Springform	2	160-170	2	160-170	30-45
Streuselkuchen	2	180-200	2(1,3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2(1,3)	160-170	40-60**
Zwetschkengucken	2	180-200	2(1,3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	3	170-180	2(1,3)	160-170	15-25**
Rührkuchen, Backblech	2	160-170	2	150-160	35-45**
Rührkuchen, 2 Backbleche	-	-	1,3	150-160	35-45**
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	2	170-180	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	2	160-170	50-70
Hefeblechkuchen, Backblech	3	160-170	2	160-170	45-55
Hefeblechkuchen, 2 Backbleche	-	-	1,3	160-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen, Springform	1	180-190	1	160-170	110-130
Pikantes Gebäck					
Quiche	1	190-200	1	170-180	45-60
Pizza*	1	220-250	1	200-220	8-20
Brot*	1	190-210	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	200-210	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Small cakes, Papierförmchen auf Backblech	2	160-170	2	150-160	25-35
Small cakes, Papierförmchen auf 2 Backblechen	-	-	1,3	150-160	30-40
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1,3)	150-160	15-25**
Spritzgebäck	2	160	2(1,3)	150	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1,3)	100-110	60-120**
Hefekleingebäck	2	180-190	2(1,3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2	170-180	2(1,3)	160-170	15-35**
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	2(1,3)	170-190	25-45**
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	2(1,3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	180-200	2	170-180	60-75
Pizza	1	220-250	1	200-220	8-20
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	2	170-180	20-30

Die Angaben in den Spalten mit **Fettdruck** geben die günstigste Betriebsart zur Zubereitung der Gerichte an.

* Backofen vorheizen

** oberes Blech 5 - 10 Minuten früher entnehmen.

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tipps zum Geschirr





- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Guss-eisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fett-pfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Ein- schub 	Temperatur °C 	Ein- schub 	Temperatur °C 	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	2	180-200	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte*	2000	2	170-180	2	160-170	160-180
Schweineschulter	1500	2	180-200	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	180-200	2	160-170	120-140
Kassler	1500	2	170-190	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	180-200	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	180-200	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	2	180-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	180-200	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	180-200	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	180-200	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1000	1	200	-	-	80-90
Hähnchen, ganz	1000	-	-	1	180-190	60-70
Poularde	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	170-190	2	150-160	120-150
Gans**	3000	-	-	2	160-170	150-180
Pute, Truthahn	5000	1	180-200	2	160-170	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	190-200	2	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	45-60

Die Angaben in den Spalten mit **Fettdruck** geben die günstigste Betriebsart zur Zubereitung der Gerichte an.

* Damit die Schwarte von Schweinebraten aufläuft, am Schluss übergrillen.

** Gans auf Rost in der 2. Einschubebene. Fettpfanne mit etwas Wasser füllen und in die 1. Einschubebene einschieben. Nach 2/3 der Garzeit die Gans wenden.

Grillen und Überbacken



- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Grillfläche wählen:

Kleinflächengrill

- Steaks, Fischeisen oder Würstchen
- Toasts
- kleine Gratins

Großflächengrill

- für mehr als 3 Steaks, Fischeisen, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrotscheiben
- zum Überbacken von Toastbroten bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

Umluftgrill





- Grillen von Geflügel und größeren Fleischstücken ab 1000 g
- Garen von Aufläufen und Gratins

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen. Zusammen kann beides auf die obere Teleskopauszugschiene eingesetzt werden.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Betriebsart	Temperatur °C	Grillzeit Minuten	
			  		1.Seite	2.Seite
Rindfleisch						
Rinderfilets à point je 3 cm dick*	2x200	4	•	250	5	7
Schweinefleisch						
2 Schweinenackensteaks	350	3	•	250	12-14	10-12
4 Schweinenackensteaks	700	3	•	250	12-14	10-12
Schweinelenende	700	2,3	•	200	10-15	10-12
Kalbfleisch						
3 Kalbschnitzel	450	3	•	250	10-15	8-10
6 Kalbschnitzel	900	3	•	250	10-15	8-10
Lammfleisch						
4 Lammkoteletts	600	3	•	250	10-12	8-10
8 Lammkoteletts	1200	3	•	250	10-12	8-10
Wurstwaren						
4 Grillwürste	400	3	•	250	10-12	8-10
2 Leberkäsescheiben	400	3	•	250	6-8	4-6
Geflügel						
1 Hähnchen, ganz**	1000	2	•	200-210	30-35	20-25
4 Entenbrüste	1200	2,3	•	250	25-30	20-25
2 Gänsebrüste	1500	2,3	•	200	30-35	30-35
Fisch						
2 Lachscheiben	400	3	•	250	5-6	5-6
Fisch in Alufolie	500	3	•	250	10-15	-
Toasts						
Toastbrot, Rost voll belegt***	-	3	•	250	1,5-2	-
2 Mischbrotscheiben	200	3	•	250	2-3	3-5
12 Belegte Toastbrote	1000	3	•	200	5-7	-
Aufläufe und Gratin						
Kartoffelgratin	750	3	•	250	40-45	-
Gemüse, überbacken	1000	3	•	250	10-15	-

* Rinderfilets à point: Vorheizen 10 Minuten.

** Hähnchen auf Rost in Einschub 2, Fettpfanne in Einschub 1.

*** Toasts: Vorheizen 3 Minuten.

Einkochen

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonetverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Heißluft mit 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

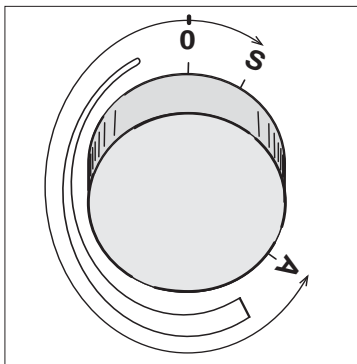
Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Auftaustufe ein.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Kochstellen



Kochstellenschalter Einkreiskochzone:

S = Kindersicherung

A = Ankochautomatik

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmernutzung
1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
2 - 3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)

Automatikkochstelle mit Ankochautomatik

Die Automatikkochstelle übernimmt mit der eingebauten Ankochautomatik selbständig Ankochen und Fortkochen, *d.h. es muss nur die Stufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll.*

Das Ankochen mit der vollen Leistung erfolgt automatisch.

Ankochautomatik ist gut geeignet für ...

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

Ankochautomatik ist nicht geeignet für ...

- Schmorgerichte die häufig gewendet, aufgegossen oder umgerührt werden
- Klöße oder Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit
- das Kochen mit dem Dampfkochtopf

Kochen mit der Automatikkochstelle

Drehen Sie zuerst den Schalter nach rechts auf „A“ und dann auf die gewünschte Fortkochstufe. Der Ankochvorgang mit der vollen Leistung hat begonnen und im Display wird abwechselnd ein „A“ und die gewählte Fortkochstufe angezeigt.

Die Ankochzeit wird automatisch eingestellt: je größer die gewählte Fortkochstufe, desto länger ist auch die Ankochzeit.

Nach Ablauf wird auf die eingestellte Fortkochstufe umgeschaltet und im Display ist nur noch die gewählte Stufe zu sehen.

Der Ankochvorgang durch die Automatik kann jederzeit durch Drehen des Schalters auf Position „0“ beendet werden.

Restwärmeanzeige

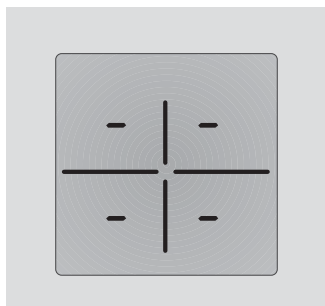
Nach dem Ausschalten einer Kochstelle signalisiert das „H“ in der Kochstufenanzeige, dass die Restwärme genutzt werden kann.

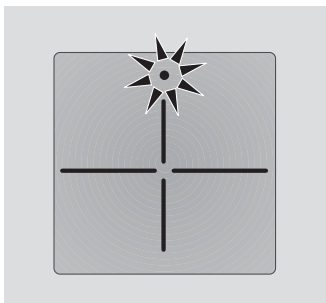
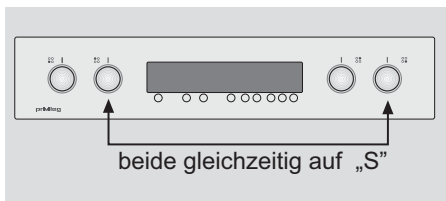
Automatische Sicherheitsabschaltung (Kochfeld)

Der Herd besitzt eine Betriebsdauerbegrenzung, welche die eingeschalteten Kochstellen automatisch abschaltet, falls die Knebel eine bestimmte Zeit nicht verstellt werden. Diese Zeit ist abhängig von der Kochstufe; je höher die Kochstufe, desto geringer die Zeit bis zum Abschalten.

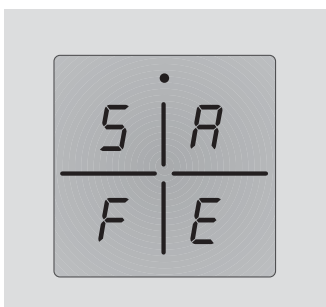
Eingestellte Kochstufe	Zeit bis zum Abschalten (Stunden)
1,2	6
3,4	5
5	4
6,7,8,9	1,5

Nachdem die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat (Anzeige: „ - “), müssen zuerst alle Kochstellenknebel auf „0“ gedreht werden, bevor die Kochstellen wieder benutzt werden können.





Verriegelungskontrolleuchte leuchtet:
Kindersicherung eingeschaltet



Bei versehentlichem Einschalten der Koch-
zonen wird „SAFE“ angezeigt

Kochstellen-Kindersicherung

Um zu vermeiden, dass sich Kinder spielen-
derweise am Gerät betätigen, kann die Be-
dienung des Kochfeldes gesperrt werden.

Kindersicherung einschalten

- Beide Einkreis-Kochstellenknebel gleich-
zeitig nach links auf „S“ drehen.

Die Bedienung der Kochstellen ist
gesperrt und die Verriegelungskontrol-
leuchte in der Kochfeld-Anzeige leuchtet.

Falls einer der Kochstellen-Knebel einge-
schaltet wird, erscheint im Display „SAFE“,
und die Kochstellen bleiben ausgeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

- Alle Kochstellen müssen ausgeschaltet
sein.
- Beide Einkreis-Kochstellenknebel gleich-
zeitig nach links auf „S“ drehen.

Die Bedienung der Kochstellen ist
freigegeben und die Verriegelungs-
kontrollleuchte in der Kochfeld-Anzeige
erlischt.



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.

Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

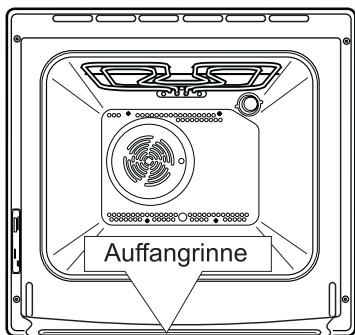
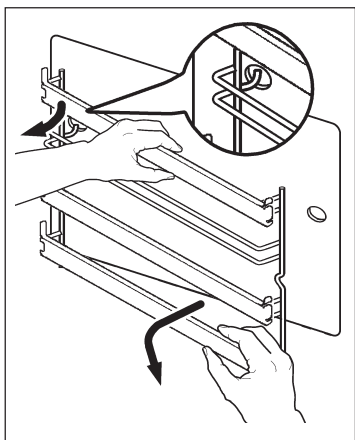
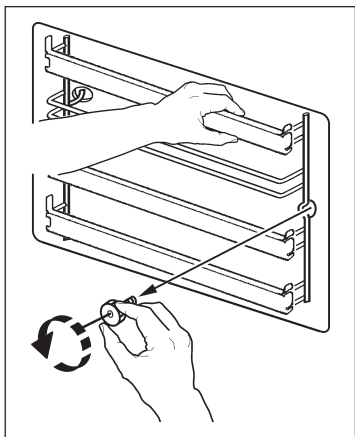
Edelstahl-Frontgehäuse

Die Edelstahlflächen sind speziell beschichtet, wodurch weniger Verunreinigungen anhaften.

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehöerteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatifühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.
- Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Den **Fettfilter** nach jeder Benutzung mit einer weichen Bürste in heißem Spülwasser reinigen oder flach in die Geschirrspülmaschine legen.
- **Spezial Email:** Backofen, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.



Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

Entnahme

Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und die Rändelmutter vorne heraus-schrauben. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.

Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

Reinigung

Die beiden Einhängegitter mit Teleskopauszug-schienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel **außen reinigen**.

Wichtig: Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!

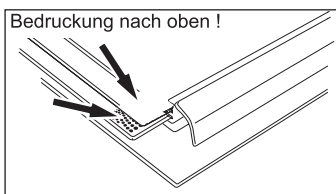
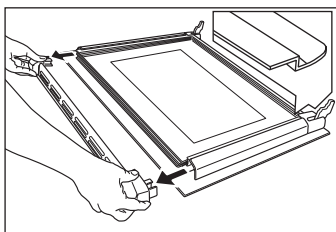
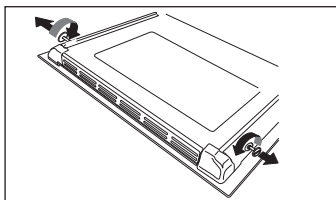
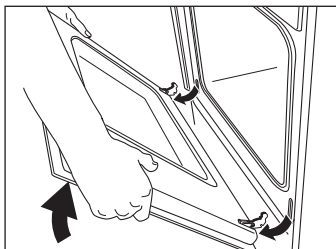
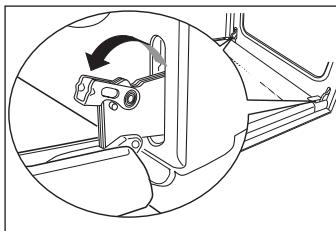
Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!

Einsetzen

Nach der Reinigung die trocknen Einhängegitter zuerst hinten mit dem Hacken in das Loch einsetzen, dann vorne mit der Rändelmutter befestigen.

Hinweis: Auffangrinne

Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblech-kuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.



Die Backofentür nur reinigen, wenn sie abgekühlt ist!

Die Glasscheiben nur entnehmen, wenn die Backofentür ausgebaut ist!

Backofentür und Türglasscheiben

Zum gründlichen Reinigen kann die Backofentür herausgenommen werden. Zeitweise können auch die Türglasscheiben ausgebaut und gereinigt werden.

- Die Backofentür ganz öffnen.
- Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.
- Die Tür beidseitig anfassen und nach vorne schwenken, bis sie etwa halb geschlossen ist.
- Dann die Tür aus den Scharnieren heben und außerhalb ablegen.
- Die Schrauben an den Seiten der Tür lösen und bis zum Anschlag herausziehen.
- Die Abschlussleiste entnehmen.
- Die Türglasscheiben können nun aus der Führung herausgezogen werden, beginnend mit der obersten Scheibe.

Um Beschädigungen an der Spezialbeschichtung der Scheiben zu vermeiden, keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger verwenden!

Sobald die Reinigung durchgeführt ist, die Scheiben, beginnend mit der untersten, wieder einsetzen.

Die Scheiben müssen so eingesetzt werden, dass die Bedruckung auf der Scheibe nach oben zeigt.

Die weiteren Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge wie bei Ausbau vornehmen. Zum Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken und die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Elektronik des Backofens zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

Bei eventuellen Fehlfunktionen, das Gerät durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt

- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Ist die Backofen-Kindersicherung oder die Ein/Abschaltautomatik eingeschaltet?
- Hat die Betriebsdauerbegrenzung für den Backofen angesprochen?

Die Kochstellen werden nicht beheizt

- Ist die Kochstellen-Kindersicherung eingeschaltet?
- Ist in der Kochfeld Anzeige viermal „-“ zu sehen? Die Betriebsdauerbegrenzung hat angesprochen.

Die Backergebnisse sind unbefriedigend

- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen“ ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen



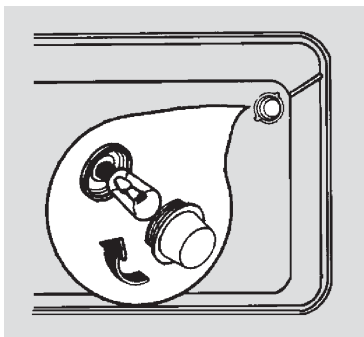
Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt: Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.



Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochmulde/-feld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Umbauschrank, darauf achten, dass die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

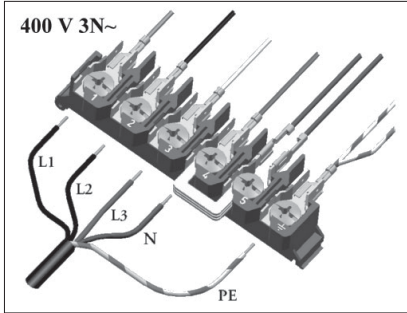
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschranks und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Einbau Kochfeld / Kochmulde

Den Glaskeramik-Kochfeldern und den Kochmulden liegt eine eigene Gebrauchs- und Montageanleitung bei.

Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.

Montageanleitung



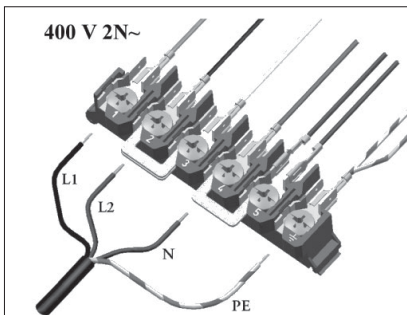
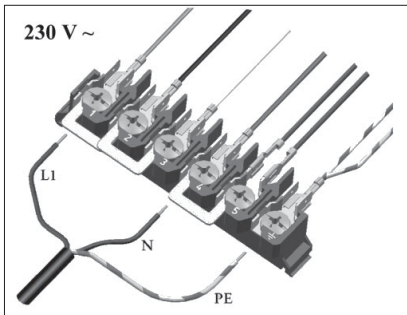
Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!

Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.



Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen. Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel:

schwarz, schwarz, braun

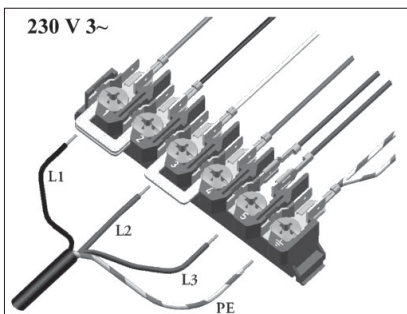
N = Neutralleiter

Leitungsfarbe in der Regel blau.

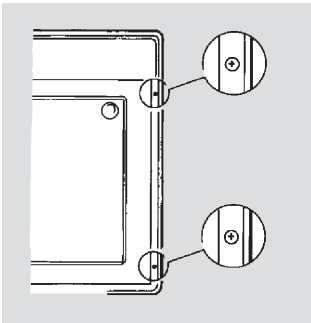
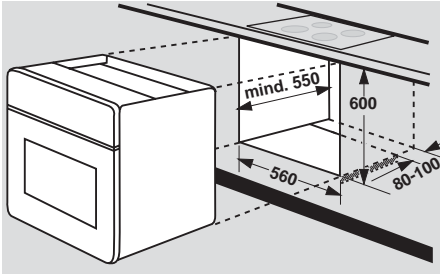
Auf richtigen N - Anschluss achten !

PE = Schutzleiter

Leitungsfarbe ist grün-gelb



Geräteeinbau



- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelsrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes bzw. der Kochmulde in die Steckdose am Einbauherd ganz einstecken.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.

Technische Daten

Elektro-Einbauherd 60950 E - I		Produkt-Nr.	064.307
Abmessungen Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm		59,7/ 59,4/ 56,0
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm		60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht , ca.	kg		35
Energieregler	Anzahl		4
Backofen			
Elektronik-Bedienung	Anzahl		1
Einschubebenen (Teleskopauszugschienen auf 3 Ebene)	Anzahl		4
Betriebsarten			
Heißluft	kW		2,0
Ober-/Unterhitze	kW		1,8
Großflächengrill	kW		2,45
Pizzastufe	kW		3,0
Umluftgrill	kW		1,7
Heißluft-Solo	kW		1,8
Unterhitze	kW		1,0
Kleinflächengrill	kW		1,75
Schnellaufheizung „FHU“	kW		3,0
Ventilator	W		30
Kühlgebläse	W		26
Innenbeleuchtung	W		25
max. Temperatur	°C		250
Zubehör/ Ausstattung			
Fettpfanne	Anzahl		1
Backblech	Anzahl		2
Rost	Anzahl		1
Fettfilter	Anzahl		1
Backofen Türglasscheiben	Anzahl		3
Elektrischer Anschluss			
Netzspannung			400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung			230V
Gesamt-Anschlusswert	kW		10,3
Backofen, max.	kW		3,1

**Nur folgende Kochmulden und Glas-
keramik-Kochfelder dürfen mit dem
Einbauherd kombiniert werden:**

GK 604000 I (Glaskeramik-Kochfeld)

Facette

426.631

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garanziezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 52 54 757

Telekom, 0,12 €/ Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 €/ Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.

Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Elektro-Einbauherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

0180 - 5 13 60 20

Telekom 0,12 €/ Min (Stand 01/02)

bezogen werden.

Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.

Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROPECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.

Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE AG
90762 Fürth

GRAFICHE MDM - Forth

Elektro-Einbauherd 60950 E - I

Produkt-Nr. 064.307 Edelstahl